

carta

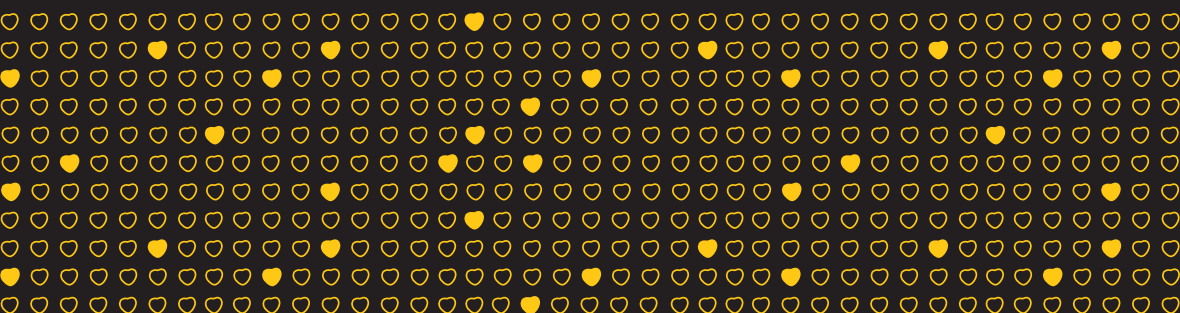


tierra de sabor

CLUB  SELECCIÓN














tierra de sabor

CLUB  SELECCIÓN










En terraza los precios se incrementan 0,50 euros y 1 euro para "Tablas de Castilla y León"

NUESTROS CLÁSICOS






Jamón Ibérico Bellota D.O. Guijuelo 	18,30
Lomo Ibérico Bellota 	16,00
Salchichón Ibérico Bellota 	6,65
Chorizo Ibérico Bellota 	6,65
Cecina Vacuno I.G.P. León 	7,50
Cecina Equino Villarramiel 	8,50
Queso de Oveja Añejo 	10,60
Queso de Oveja Curado 	9,60
Queso de Oveja Semicurado 	7,90
Queso de Cabra "Piramide Hircus" 	10,60
Tabla Selección de Ibéricos bellota D.O. Guijuelo 	19,90
Tabla "NUESTROS CLÁSICOS" (Ibéricos, Cecinas y Quesos)  	26,00

TAMBIÉN PARA COMPARTIR














REVUELTOS

De Morcilla de Villada con Cecina de Villarramiel, Pasas y Piñones   	8,90
De Boletus edulis y lascas de Micuit de Villamartín  	8,50
De Jamón Ibérico D.O. Guijuelo, Panceta de Soria y Patata  	8,70

RISOTTOS DE TRIGO CASTELLANO

De Mollejas de Lechazo I.G.P. y Boletus edulis  	8,40
De Magret de Pato y Trufa Negra  	10,50
De Ibéricos de Guijuelo, Verduras de la Tierra y Piñones  	8,90

CROQUETAS CASERAS

Croquetas de Boletus edulis con Cecina de León   	7,90
Croquetas de Pollo con Berenjena   	6,90
Croquetas de Ibéricos D.O. Guijuelo   	6,90
Croquetas de Cangrejo de río    	7,90

ENSALADAS

De Queso de cabra    	9,50
<i>Canónigos, Bacon crujiente, Tomate, Queso de cabra a la plancha y vinagreta de Piñones</i>	
De Pimientos con Sardinias ahumadas  	11,90
<i>Pimientos asados Extra de Torquemada con lomos de Sardina Extra ahumada</i>	
De Pollo y Manzana  	9,90
<i>Brotos tiernos, Pollo salteado, Manzana infusionada, Anacardos, Garrapiñados, Cebolla Morada, Tomate y vinagreta de frutas</i>	
"CLUB SELECCIÓN"     	10,90
<i>Brotos tiernos, Picatostes al ajillo, virutas de Pato crujiente, lascas de Queso curado, Anchoas y salsa César</i>	







CARNES Y OTRAS TENTACIONES

TESOROS DE NUESTRA TIERRA












¼ Lechazo asado "I.G.P. LECHAZO de Castilla y León"	45,00
¼ Cochinillo asado "M.G. Cochinillo de Segovia "	32,00
Entrecot de Ternera M.G. con Pimientos de Torquemada	13,90
Solomillo de Ternera M.G. con Setas y Foie 	19,90
Trinchado de Chuleta de Ternera M.G. con salsa de Queso Valdeón 	19,50
Carrillera Ibérica sobre cremoso de Patata  	9,50
Magret de Pato con Manzana caramelizada y salsa de naranja 	14,90
Mi-cuit con Manzana, agridulce de Trompeta amarilla y Avellanas 	12,00
Carpaccio de Solomillo de Ternera M.G. con Piñones y lascas de Queso curado  	9,50
Milhoja de Manzana, Trucha ahumada, mousse de Pato con salsa Valdeón   	8,50
Pimientos rellenos de Lechazo I.G.P.   	9,00
Bacalao al pil-pil de Trufa Negra	19,90

(Disponibilidad de pescados para menús concertados)






TABLAS DE CASTILLA Y LEÓN (3 personas)

Tabla Reina Isabel    	48,00
<i>Chuletillas de Lechazo I.G.P. sobre cama de Lechuga y Tomates de la huerta, Setas de temporada, Solomillo de Cerdo, Lomo Ibérico Bellota, Espárragos blancos, Torreznos de Soria, Croquetas Caseras y Patatas paja</i>	
Tabla Rey Fernando    	48,00
<i>Trinchado de Entrecot de Ternera M.G. sobre cama de Lechuga y Tomates de la huerta, Pimientos Asados del Bierzo, Mollejas de Lechazo I.G.P. con Foie, Lomo Ibérico Bellota, Morcilla de Villada, Trigueros a la plancha con virutas de Cecina, Croquetas Caseras y Patatas Gajo</i>	

HAMBURGUESAS DE TERNERA M. G.
Y LECHAZO I.G.P.

	Ter	Lec
Clásica    	7,50	8,70
<i>Carne a tu elección, Brotes tiernos, Tomate a la plancha Bacon crujiente, Queso Curado y salsa parrilla</i>		
Mediterránea    	7,30	8,50
<i>Carne a tu elección, Canónigos, Queso de cabra, Cebolla caramelizada y salsa miel y mostaza</i>		
Gourmet   	8,00	9,20
<i>Carne a tu elección, Canónigos, Foie, Berenjena y salsa especial</i>		

BROCHETAS

Brocheta de Lechazo con salsa de miel y mostaza 	9,90
Brochetas de Pollo crujiente con Chutney de Pimiento rojo y mango (6 uds.)   	6,90
Brocheta de Morcilla de Arroz de Villada con Pimientos del Bierzo y Piñones 	6,90

POSTRES

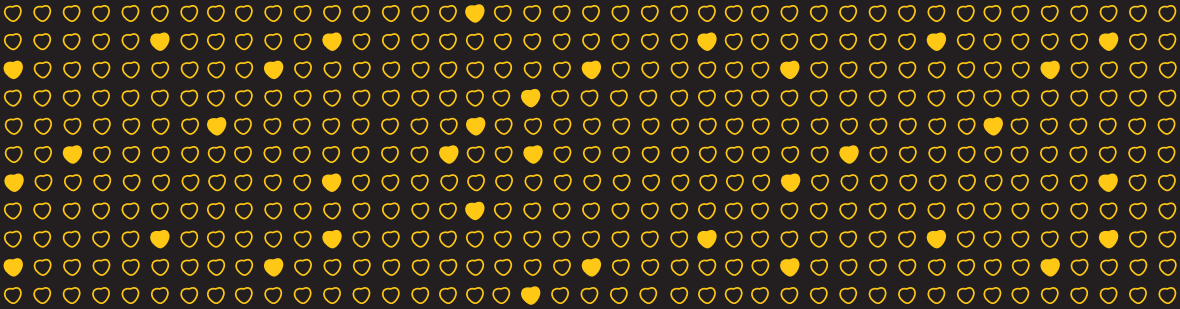
Los tres Clásicos    	3,90
Cremosa de Queso con Frutos Rojos   	4,00
Coulant de Chocolate con Helado de Menta    	4,50
Flan de Queso y Miel de Piñones   	3,50
Copa de Helado Artesanal "Tierra de Sabor"  	4,90
Sopa fría de Chocolate Blanco con Helados   	4,50
Tarta tres Chocolates    	4,20



Conocer Castilla y León es saborear un patrimonio agroalimentario sorprendente. La excelencia de sus carnes, ibéricos, quesos y legumbres.

Lozanía en sus huertas, el aroma del pan recién horneado,
la autenticidad y variedad de sus vinos.

Caminar por Castilla y León es adentrarse en el alma de sus gentes y su gastronomía, compartiendo mesa, porque nos gusta saborear la vida. Esta es la esencia de la dieta mediterránea, esencia que en Castilla y León llamamos Tierra de Sabor.



RELACIÓN DE ALÉRGENOS EN CARTA



CEREALES
CON GLUTEN



LÁCTEOS



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



SÉSAMO



PESCADOS



MOSTAZA



SOJA



FRUTOS SECOS
CON CÁSCARA



HUEVOS

tierra de sabor
CLUB  SELECCIÓN



www.clubseleccionpalencia.es